



GELATERIA O ORXATERIA



Establiment dedicat a la venda de gelats, orxates o granisats, sense elaboració pròpia.

INSTAL·LACIONS

- **Aigua potable calenta** i freda per a la neteja del local, els equips i els estris de treball.
- **Terra i parets** de superfícies llises, de materials impermeables, no absorbents, de fàcil neteja i desinfecció, que evitin l'acumulació de brutícia i la formació de condensacions i fongs.
- **Sostre fals**—si se'n té— dissenyat, construït i acabat de manera que impedeixi l'acumulació de brutícia, i redueixi la condensació i la formació de fongs i el desprendiment de partícules.
- **Pantalles contra insectes** (tela mosquitera) a finestres i obertures, fàcilment desmuntables per a la neteja.
- **Superfícies de treball** en nombre suficient i de material de fàcil neteja i desinfecció, principalment aquelles que estiguin en contacte amb els aliments.
- **Pica** per rentar els estris.
- **Rentamans** d'accionament no manual, dotat d'aigua calenta i freda, dosificador de sabó i dispensador de paper eixugamans d'un sol ús.
- **Instal·lacions frigorífiques** (refrigerador i congelador) en nombre suficient, dotades d'il·luminació protegida i de termòmetre per poder comprovar que la temperatura de conservació dels aliments és l'adequada.
- **Magatzem no frigorífic** que permeti emmagatzemar els aliments o les caixes que els continguin sense tocar el terra, sense humitats ni llum solar directa, i protegit contra insectes i rosegadors.
- **Prestatges** on s'emmagatzema producte alimentari (magatzem, zona de manipulació i interior de cambres de refrigeració), de material impermeable, no absorbent i de fàcil neteja, ubicats de manera que permetin la neteja i la desinfecció de les parets i el terra, i que alhora evitin l'acumulació de brutícia.
- Espai utilitzat com a **vestuari del personal** en un lloc que permeti mantenir la indumentària aïllada i tancada.
- **Serveis higiènics per al públic**, que disposin de sabó, eixugamans d'un sol ús o automàtic i paper higiènic.
- **Serveis higiènics per als manipuladors** que, en cas de ser compartits amb el públic, tinguin l'aixeta de tancament no manual.

MATERIALS I ESTRIS

- **Sistema mecànic d'higienització** de la vaixel·la i els coberts.
- Recipient estanc d'obertura no manual per a les **escombraries**.
- Armari o zona específica que es pugui tancar amb clau per emmagatzemar-hi els **productes tòxics** (productes de neteja, etc.) sense risc de contaminar els aliments.
- **Punts de llum** rere el taulell protegits contra possibles trencaments.
- **Utensilis** amb contacte directe amb els gelats, fets de materials que no transmetin substàncies estranyes ni modifiquin les seves característiques organolèptiques, netejats amb aigua corrent potable cada vegada que s'utilitzin i, quan no s'utilitzin, submergits en una solució de l'1,5 % d'àcid cítric o tartàric en un recipient resistent als àcids.

- **Recipients tancats** i protegits per a les galletes i les neules que es donin amb els gelats.

ACTIVITAT ALIMENTÀRIA

Els aparells per **conservar els gelats** han d'estar a una temperatura igual o inferior a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ a l'interior del producte.

En la **venta de gelats** a doll o fragmentats, aquests es poden conservar, amb anterioritat a la venda, a una temperatura que en permeti la manipulació.

S'ha de tenir cartells en els quals s'indiqui el tipus d'**orxata** que s'expedeix –si se'n ven a granel– i també les dades del fabricant i els ingredients dels gelats que es venen, indicant-hi els al·lèrgens que contenen.

PERSONES QUE MANIPULEN

- **Roba d'ús exclusiu** per desenvolupar l'activitat.
- **Formació** en matèria d'higiene i seguretat alimentàries.

PLANS D'AUTOCONTROL O PREREQUISITS

Un cop estigui en funcionament, l'establiment ha de tenir al mateix local uns **plans d'autocontrol** amb els registres corresponents:

- Neteja i desinfecció.
- Plagues i animals indesitjables.
- Aigua.
- Formació i capacitat del personal en seguretat alimentària.
- Proveïdors i traçabilitat.
- Temperatures.
- Al·lèrgens.

Per a **més informació** sobre els plans d'autocontrol o prerequisits, podeu consultar: <http://bit.ly/autocontrols>

NORMATIVA APLICABLE

- Reglament (CE) núm. 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) núm. 853/2004, de 29 d'abril, pel qual s'estableixen les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- Reglament (UE) núm. 1169/2011, de 25 d'octubre, sobre informació alimentària facilitada al consumidor.
- Reial decret 381/1984, de 25 de gener, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària (RTS) del comerç detallista d'alimentació (BOE núm. 49, de 27 de febrer de 1984).
- Reial decret 140/2003, de 7 de febrer de 2003, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua per al consum humà (BOE núm. 45, de 21 de febrer de 2003).
- Reial decret 486/1997, de 14 d'abril, pel qual s'estableixen les disposicions mínimes de seguretat i salut als llocs de treball.
- Reial decret 15/1992, de 17 de gener, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària (RTS) per a l'elaboració, la circulació i la venda de begudes refrescants (BOE núm. 23, de 27 de gener de 1992).
- Reial decret 618/1998, de 17 d'abril, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària (RTS) per a l'elaboració, la circulació i el comerç de gelats i barreges envasades per congelar (BOE núm. 101, de 28 d'abril de 1998).
- Reial decret 1338/1988, de 28 d'octubre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària (RTS) per a l'elaboració i la venda d'orxata de xufra.
- Reial decret 640/2006, de 26 de maig, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, producció i comercialització dels productes alimentaris.



Servei de Salut Pública

Plaça de la vila, 1
08921 Santa Coloma de Gramenet
tel. 93 462 40 00
salutpublica@gramenet.cat